**CUORE DI VITELLO CROCCANTE**



**INGREDIENTI**

* 500g di cuore di vitello
* Senape
* Pangrattato
* Prezzemolo secco
* Sale, pepe qb
* Burro fuso

**PREPARAZIONE**

Preparare il barbecue per una cottura diretta e successivamente indiretta.

Affettare il cuore in fettine sottili eliminando bene i filamenti presenti.

Mescolare il pangrattato con il sale, il pepe e il prezzemolo e tenere da parte.

Spalmare la senape su ogni fettina di carne e poi panare con il composto preparato.

Sciogliere il burro e irrorare ogni fettina poggiata in un vassoio, girandole una volta.

Mettere le fettine panate sulla griglia bollente, dopo 2 minuti giratele e una volta formata la crosticina posizionatele in cottura indiretta per circa 10 minuti.

Da servire e mangiare caldo.